

Sibratsgfäller Bergkäse 12 Monate

Die Sennerei Sibratsgfäll erzeugt schon über 40 Jahre den Bergkäse dieser wird in allen Altersstufen verkauft von 3 - 12 Monaten, je älter, desto kräftiger im Geschmack

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Die Sennerei Sibratsgfäll erzeugt schon über 40 Jahre den Bergkäse dieser wird in allen Altersstufen verkauft von 3 - 12 Monaten, je älter, desto kräftiger im Geschmack

Verwendungsmöglichkeiten

zum ganz normalen Verzehr ganz speziell der 12 Monat alte Bergkäse für Käsknöpfe 1 Stunde vor Verköstigung auf Zimmertemperatur lagern, damit das Aroma richtig kommt.

Sonstige Auszeichnungen

2018 Wieselburg Silber 2017 Schwarzenberg Alptagmarkt - Silber 2015 Wieselburg - Silber 2014 Wieselburg - Gold 2013 Wieselburg - Silber 2012 Wieselburger Messe Gold + Kasermandl beim 12 Monat Bergkäse 2010 Schwarzenberg Alptagmarkt Gold 2007 Käseolympiade Oberstdorf - Silber

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 32kg

Durchmesser: 62cm

mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfall

Vorarlberg



Auszeichnungen und Qualitätssiegel

